

Merk: WMF

Model: 0515325290



€ 229,00



Omschrijving

De WMF FUSIONTEC Aromatic Kookpan laag is gemaakt van het hoogwaardige FUSIONTEC materiaal. Het materiaal is een fusie van het beste staal soort (roestvrij) met natuurlijke mineralen, resulterend in een vrijwel onverwoestbaar oppervlak dat zeer krasbestendig en bestand tegen zuren is.

Daarbij heeft deze pan een deksel met condensatie noppen; hierdoor wordt het vocht beter over de pan verdeeld waardoor de kookresultaten nog malse zijn.

De FUSIONTEC productietechnologie

FUSIONTEC is een materiaal gemaakt door een fusie van speciaal staal en natuurlijke mineralen. Het materiaal wordt op een specifieke, complexe wijze geproduceerd. Dit omvat een stalen kern waar meerdere mineralen lagen toegebracht worden, één voor één, waarbij verschillende temperaturen worden gebruikt om de mineralen en het staal te fuseren.

Het proces in het kort: De ruwe materialen worden gesmolten op een temperatuur van ongeveer 1300°C. Het staal wordt vervolgens gegoten in de juiste vorm. De basis en de verschillende lagen worden toegebracht, één voor één, en samengesmolten tot een onafscheidelijk geheel op ongeveer 860°C. De schenkrand wordt geslepen met een speciale procedure en de handgrepen worden gemonteerd.

Elke pan in deze range wordt in Duitsland geproduceerd in meerdere productie-stappen en gedurende het proces gecontroleerd om zo de hoogste kwaliteit te garanderen. FUSIONTEC is het meest robuuste cookware product van WMF en heeft een garantie van 30 jaar.

Specificaties

ALGEMEEN

Geschikt voor warmtebronnen	Alle warmtebronnen, Inductie, Gasvuur, Elektrische kookplaat, Oven , Vitrokeramisch	Hoog/laag	Laag
--------------------------------	---	-----------	------

FYSIEKE KENMERKEN

Diameter	22 cm	Kleur	Grijs, Zwart
Materiaal	Roestvrij staal (RVS)	Materiaal deksel	Roestvrij staal (RVS) 18/10
Met deksel	Ja		

ONDERHOUD & REINIGING

Vaatwasbestendig	Nee
------------------	-----